

Phát triển ngành rong biển Việt Nam

◇ **HOÀNG MI**

Trên thị trường, cùng với phim ảnh Nhật Bản, Hàn Quốc là sự du nhập ẩm thực từ các quốc gia này. Rong biển từ các nhà hàng Nhật, Hàn đã dần trở nên quen thuộc với nhiều người và đã xuất hiện trong cả các nhà hàng Việt. Theo nhiều chuyên gia, hiện đang là “thời điểm vàng” để phát triển ngành rong biển tại Việt Nam.



Có bờ biển dài 3.260km với diện tích mặt nước khoảng 1 triệu km², Việt Nam rất thích hợp cho việc phát triển ngành rong biển, đặc biệt là vùng miền Trung có bờ biển đá và dải biển thiên nhiệt độ hẹp. Tại Việt Nam đã xác định được 800 loài rong biển. Trong đó, nhiều chi có sản lượng tự nhiên lớn như rong nâu (*Sargassum*, *Hormophysa*, *Hydroclathrus*); rong đỏ (*Gracilaria*, *Hydropuntia*, *Hypnea*); rong lục (*Ulva*, *Chaetomorpha*, *Cladophora*), rong nho (*Caulerpa lentillifera*) và một số loài khác, được nuôi trồng trong ao đĩa, vịnh, bãi triều ven biển. Các nghiên cứu tại 10 đảo thuộc quần đảo Trường Sa (Trường Sa lớn, Nam Yết, Sơn Ca, Song Tử Tây, Phan Vinh, Tốc Tan, Thuyền Chài, Đá Tây, Sinh Tồn và Đá Nam) đã xác định được 255 loài rong biển thuộc 4 ngành là khuẩn lam (*Cyanophyta*), rong đỏ (*Rhodophyta*), rong nâu (*Phaeophyta*) và rong lục (*Chlorophyta*). Trong đó, rong đỏ chiếm ưu thế hơn cả (136 loài, chiếm 53,3%), tiếp theo là rong lục (69 loài, chiếm 27,0%), khuẩn lam và rong nâu có số lượng bằng nhau (25 loài, chiếm 9,8%).



Dùng thử sản phẩm rong nho tại hội chợ Vietfish 2016.

Ảnh: H.M.

Theo PGS. TS. Ngô Đăng Nghĩa, Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Môi trường (Đại học Nha Trang), rong biển là nguồn chất xơ, giàu chất oxy hóa, vitamin và protein. Ngoài ra, rong biển còn được chứng minh có khả năng chống ung thư, kiểm soát bệnh béo phì, ức chế các enzyme gây dị ứng. Bên cạnh đó, rong biển còn làm nguyên liệu cho rất nhiều ngành công nghiệp (thực phẩm, dệt may, mỹ phẩm, dược phẩm,...).

Rong biển được sử dụng phổ biến tại Nhật từ thế kỷ thứ 18. Các quốc gia châu Á khác như Trung Quốc, Hàn Quốc, Malaysia, Philippine cũng có lịch sử sử dụng rong biển lâu đời. Đặc biệt, người dân tại các quốc gia sát với Việt Nam là Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc sử dụng rong rất nhiều trong ẩm thực. Do đó, ngành rong biển ở những quốc gia này rất phát triển. Tuy nhiên, rong biển lại vắng mặt trong bữa cơm của người Việt. Lý giải về nguyên nhân ít sử dụng rong như một loại thực phẩm tại Việt Nam, PGS. TS. Ngô Đăng Nghĩa cho rằng: *“Trong tiềm thức của người Việt, rong rêu là thứ không quý... Bên cạnh đó, người Việt không thích ăn tanh”*. Trong những năm gần đây, do có sự khuếch tán văn hóa từ các nước lân cận, người Việt cũng bắt đầu để ý đến rong biển, nhất là giới trẻ. Chia sẻ điều này, ông Nguyễn Bá Sơn, Vụ Nuôi trồng Thủy sản (Tổng cục Thủy sản), cho biết: *“Hiện nay có thể coi là thời điểm vàng để phát triển ngành rong biển, vốn có rất nhiều tiềm năng tại Việt Nam.”*

Theo nhiều nghiên cứu, diện tích có tiềm năng cho trồng rong ở Việt Nam vào khoảng 900 ngàn ha (tương đương với sản lượng 600–700 ngàn tấn khô/năm) nhưng việc trồng rong ở nước ta còn rất sơ khai, nhiều năm diện tích trồng rong không có đột phá. Theo kế hoạch dự kiến đến năm 2020 cũng chỉ có khoảng 12.600 ha trồng rong với sản lượng ước đạt 137,5 ngàn tấn. Tuy nhiên, một số doanh nghiệp Việt cũng đã bắt đầu chú ý đến ngành công nghiệp non trẻ này. Kể từ năm 2004, rong nho biển đã được du nhập vào Việt Nam và trồng thành công tại hai tỉnh Bình Thuận và Khánh Hòa, tạo nguồn rong xuất khẩu có giá trị kinh tế cao. Hiện nay, Nhà nước cũng đã có nhiều quan tâm hơn đến sản phẩm này. Thực hiện Đề án *“Tái cơ cấu ngành thủy sản theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững”*

Đổi mới sáng tạo

└ Mô hình đổi mới

tại Quyết định số 1167/QĐ-BNN-TCTS ngày 28/5/2014 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, lần đầu tiên, rong được đưa chính thức vào chương trình hành động.

Tại Hội thảo: “*Thực trạng và triển vọng phát triển ngành rong biển Việt Nam*” do Tổng cục Thủy sản, Đại học Nha Trang và Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP) phối hợp tổ chức ngày 5/8/2016, đã có nhiều giải pháp được thảo luận nhằm phát triển ngành công nghiệp tiềm năng này, ví dụ như giải pháp về thị trường, về khuyến ngư, đào tạo và phát triển nguồn nhân lực, về giống, về tổ chức sản xuất,...

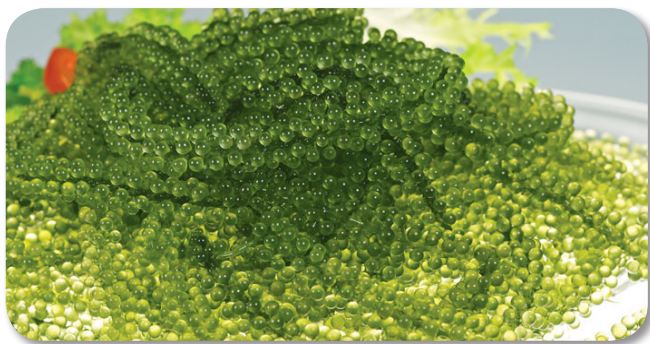
Theo ý kiến từ các chuyên gia, cần định hướng phát triển rong biển, đẩy mạnh nghiên cứu và phát triển diện tích trồng rong biển chất lượng cao, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng và sử dụng trong carrageenan (loại chế phẩm được sử dụng rộng rãi trong nhiều lĩnh vực kinh tế như chế biến thực phẩm, y dược, mỹ phẩm); phát triển công nghiệp rong biển từ người trồng, người thu mua cho đến quá trình chế biến sản phẩm đạt chất lượng tốt; mở rộng trồng rong trên biển và hải đảo, trên các đầm phá để gia tăng sản lượng rong, đồng thời góp phần bảo vệ môi trường biển đảo. Một số hướng đi cụ thể trong ngành:

Du nhập một số giống rong biển có giá trị kinh tế vào một số vùng biển Việt Nam.

Ví dụ, rong nho (*Caulerpra lentillifera*), là một trong những loại rong du nhập và được các công ty Việt Nam nuôi trồng thành công, thậm chí còn có thể xuất ngược lại Nhật Loại rong này có dạng như chùm nho, ăn giòn, vị mặn tự nhiên, có giá trị dinh dưỡng cao, được ví như trứng cá hồi xanh. Hoặc rong sụn (*K.alvarezii*), loài có giá trị kinh tế cao (có nhu cầu và giá cao trên thị trường thế giới) do là nguyên liệu chủ yếu để chế biến carrageenan, được trồng phổ biến, quy mô lớn ở miền Trung và miền Nam Việt Nam, mang lại giá trị kinh tế quan trọng kể từ năm 1995, sau khi được nhập khẩu từ Philippines vào năm 1993.

Nghiên cứu một số mô hình trồng rong biển khu vực biển hở và biển đảo Việt Nam.

Ví dụ, Công ty TNHH Hải Nam – Okinawa (TP Phan Thiết, Bình Thuận) đã cùng với các kỹ sư Nhật Bản sản xuất thành công rong nho. Theo bà Nguyễn Thị Thu Sắc, Tổng giám đốc Công ty TNHH Hải Nam - Okinawa, mô hình nuôi trồng rong nho bằng nước biển sạch được lắng lọc trong hồ chứa qua hệ thống tinh lọc trước khi bơm vào bể. Các yếu tố nước và



nhệt độ luôn được kiểm soát ở mức ổn định để tạo điều kiện tốt nhất cho cây rong phát triển, giúp đảm bảo chất lượng tốt và cho sản lượng cao quanh năm. Một mô hình khác như Công ty Xây dựng và Thương mại Linh Anh, xã Đông Hải (Tiên Yên, Quảng Ninh) phối hợp với Trung tâm Khuyến nông - Khuyến ngư tỉnh Quảng Ninh đã đưa cây rong sụn từ Ninh Thuận ra trồng thí điểm, Chi cục Nuôi trồng thủy sản (Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Quảng Ninh) cũng đang trồng thử nghiệm rong sụn trên vịnh Hạ Long bằng biện pháp quây lưới hoặc trồng rong sụn trong lồng và đã thu được các kết quả khả quan.

Nghiên cứu một số mô hình trồng rong biển tạo nguyên liệu chiết xuất agar-agar, carrageenan, alginate.

Việt Nam có 20 loài rong chứa agar gồm các loài rong đỏ (khoảng 51 loài) thuộc các chi *Gracilaria* (gồm 12 loài) *Gracilariopsis* (2 loài), *Hydropuntia* (6 loài), *Gelidium* (9 loài), *Gelidiella* (5 loài), *Pterocladia* (4 loài), *Hypnea* (13 loài)... có tiềm năng quan trọng trong việc khai thác và nuôi trồng.

Có nhiều giống rong cho hàm lượng carrageenan cao, phân bố đều khắp bờ biển nước ta. Trong đó rong hồng vân và rong sụn cho hàm lượng carrageenan cao nhất (60%), xuất hiện chủ yếu ở biển Nam Trung Bộ như Nha Trang, Ninh Thuận, Bình Thuận.

Alginate có thể chiết xuất từ rong mơ, vốn có rất nhiều tại Việt Nam. Nhóm rong mơ có địa bàn phân bố rộng từ Bắc xuống Nam và ra các hải đảo, tập trung nhiều nhất nơi vùng bờ biển của thành phố Đà Nẵng và các tỉnh Quảng Nam, Bình Định, Khánh Hòa, Ninh Thuận. Năng suất ở các vùng này có khi lên đến 7 kg/m² mặt nước (bình quân khoảng 5,5 kg/m²), tạo nên nguồn nguyên liệu bền vững cho các dự án khai thác chế biến.

Chuyển giao công nghệ trồng rong biển kết hợp với một số đối tượng hải sản khác nhằm bảo vệ môi trường của các vùng nuôi tôm trọng điểm.

Ví dụ, trồng rong câu luân canh trong ao đĩa nuôi tôm. Bình thường các ao tôm chỉ nuôi tôm theo mùa, thời gian còn lại không nuôi vì kém hiệu quả. Để tận dụng mặt nước bỏ trống trong thời kỳ này, có thể luân canh để trồng rong. Điều này, không chỉ cho phép tận dụng năng lực của ao đĩa, nâng cao hiệu quả kinh tế, mà còn là một công cụ xử lý ô nhiễm, nâng cao chất lượng môi trường cho vụ nuôi kế tiếp do rong hoạt động như một bộ lọc sinh học, giúp làm sạch nước cho nuôi trồng thủy sản. Rong câu được xem như một sản phẩm phụ bên cạnh các sản phẩm chính là tôm, cua, cá, vừa phát triển nuôi trồng bền vững, vừa phát triển nghề nuôi rong câu.

Nghiên cứu tạo dòng rong tam bội thể nhằm nâng cao chất lượng và sản lượng rong biển trồng ở Việt Nam.

Thể đa bội có hàm lượng ADN tăng lên gấp bội, do vậy quá trình tổng hợp các chất hữu cơ xảy ra mạnh mẽ. Tế bào thể đa bội có kích thước lớn hơn tế bào bình thường, giúp cơ quan sinh dưỡng có kích thước lớn, phát triển khỏe, chống chịu tốt, nâng cao chất lượng và sản lượng rong. □